



früher „Der Ostmärker“
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reflamszeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dg. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Mk.

Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 18.

Bromberg, den 3. September

1933.

Der Garten im Herbst.

Die Gartenarbeiten im Herbst gehören nicht zu den gärtnerischen „Nebenarbeiten“, sie sind „Aufbauarbeiten“ für das nächste Frühjahr. Noch immer muß man im September die herabfallenden Früchte fast aller Obstsorten auf Wurmfestigkeit hin prüfen. Das Obst wandert jetzt zum großen Teil in die Vorratskammern. Hier kriechen, meist nicht beachtet, noch zahlreiche Obstmaden aus, deren man durch Auslegen oder Annageln alter Lappen an die Wände und Obsttordengerüste leicht habhaft werden kann. Im Winter kann man die Insekten ohne Mühe vernichten.

Die Kirchblattwespenlarven haben im Juni und Juli ihre Eier vereinzelt an die Blätter von Kirichen, Pflaumen, Aprikosen, besonders aber von Birnen, abgelegt. Die Larven haben das Aussehen von kleinen, glänzend schwarzen Schnecken, die oft das Blattwerk völlig skelettieren. Die Verpuppung erfolgt im Spätherbst in der Erde. Das tiefe Umgraben und Ausstreuen von Kalk ist notwendig, um die Puppen zu zerstören. — Im Herbst ziehen sich die Raupen des Goldasters nach den Gipfeltrieben, wo sie in Scharen anzutreffen sind. Hier spinnen sie die bekannten Raupennester als Winterquartier. Die Nester sind abzuschneiden und zu verbrennen. — Bismlich zahlreich ist das Ungeziefer im Gemüsegarten. Wurzelmilben findet man an Möhren, Sellerie und anderen Wurzelgemüsen. Befallene Pflanzen sind auszureißen und zu verbrennen. — Eine zweite Brut der Zwiebelfliege, die ihre Eier an die Gartenzwiebel und den Lauch ablegt, tritt im September und Oktober auf. Die kleinen Raupen minieren die Blätter, mit Vorliebe die Herzblätter. — Sehr lästig sind auch die Ameisen. Die Nester sind ausfindig zu machen und zu vernichten. Man stelle Fallen auf und lege Köder aus, so z. B. Honigwasser mit frischer Hefe.

Vermehrung der Stachelbeeren.

Am praktischsten ist es, die Vermehrung der Stachelbeeren durch Stecklinge vorzunehmen. Man verfährt dabei folgendermaßen:

Sobald zu Beginn des Herbstes das Wachstum abgeschlossen ist, werden die Stecklinge geschnitten. Man nimmt hierzu kräftige, gut ausgereifte Sommerhölzlinge, die so geschnitten werden, daß noch etwa 1 Zentimeter von vorjährigem Holz daran stehen bleibt. Diese Triebe kürzt man auf etwa 16–18 Zentimeter und pflanzt sie auf ein gut vorbereitetes Beet in einem Abstand von 25 Zentimetern. Man setzt die Stecklinge so tief, daß nur 1, höchstens 2 Augen aus der Erde hervorragen. Schweren Lehm Boden vermengt man mit etwas Sand.

Im folgenden Sommer haben die meisten Stecklinge nicht nur gut Wurzel geschlagen, sondern auch schon einen flotten Trieb gemacht. Diesen entspißt man, um gute Buschform zu erzielen. Im Herbst können dann die einzelnen kleinen Büsche an Ort und Stelle gepflanzt werden.

Rhabarberpflege.

Rhabarber muß bis Ende September oder im Frühjahr möglichst früh im April gepflanzt werden. Die Pflanzen aus Samen zu ziehen ist falsch. Das ist ein Grund, weshalb wir in vielen Gärten noch immer so minderwertigen Rhabarber mit dünnen sauren Stielen finden. Durch den Samen vererbt nämlich der Rhabarber nicht seine Sorteneigenschaften, sondern nur durch Wurzelteilung. Man vermehrt deshalb durch Teilung älterer bewährter Mutterpflanzen. Die beste Sorte ist der verbesserte rotstielige Viktoria.

Die Rhabarberwurzel reicht bis 1 Meter in die Erde; deshalb muß das Land, auf das Rhabarber gepflanzt werden soll, gut vorbereitet und von Natur aus tiefgründig und feucht sein. Es ist mindestens 25 Zentimeter tief umzugraben und gut mit verrottetem Stallung zu düngen. Außerdem streue man, je ¼ Hektar gerechnet, 1,5 Zentner Superphosphat und ebensoviel 40prozentiges Kalisalz. Jede Pflanze braucht mindestens einen Quadratmeter Raum, besser pflanzt man 1,5 mal 1 Meter. In die Pflanzlöcher gibt man noch reichlich Komposterde und legt dann die Teilstücke so, daß die obersten Knospen 5 bis 6 Zentimeter mit Erde bedeckt sind. Nach dem Pflanzen wird der Boden noch mit einer dünnen Decke Stallung bedeckt. Im Frühjahr gibt es dann noch 2 bis 3 Zentner schwefelsaures Ammoniak. Damit die Pflanzen gut einwachsen, dürfen im ersten Jahre keine Stiele entnommen werden. Man hat nur durch fleißiges Hacken für die Unkrautbekämpfung zu sorgen und damit zugleich die unproduktive Wasserverdunstung zu unterbinden. Für gelegentliche Düngegüsse ist der Rhabarber sehr dankbar!

Bestehende Anlagen erhalten im Herbst eine kräftige Düngung mit Kali und Phosphorsäure. Sobald die Blätter abgestorben sind, wird dann noch eine 5 Zentimeter starke Schicht von verrottetem Dung eingegraben.

Der

Bodenvorbereitung

für das nächste Frühjahr ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Der Boden ist daraufhin zu prüfen, ob er etwa sauer ist. Sauer nennt man in der Regel einen Boden, in dem das Grundwasser zu hoch steht. Aber auch andere

Gründe können in Frage kommen. Wir finden nicht selten Gärten, die viele Jahre in Kultur sind und keinen Mangel an Düngstoffen gelitten haben, auch stets gut bearbeitet wurden, in denen aber trotz alledem die Pflanzen nicht mehr so gedeihen wollen, wie man es erwarten könnte. Auch diesen, sozusagen pflanzenmüden, Boden benennt man vielerorts mit „sauer“.

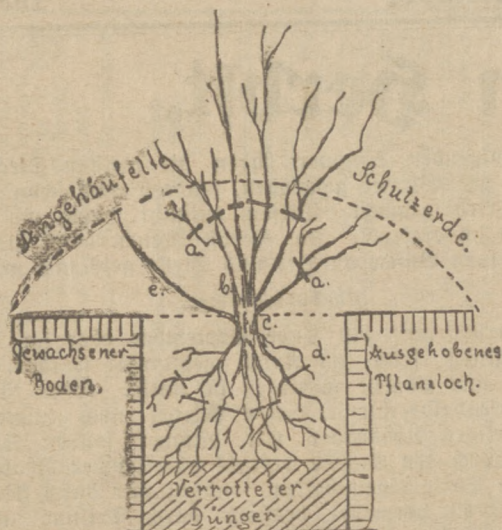
Im ersten Falle hilft nur Senkung des Grundwasserstandes durch tiefe Drainage. Welches ist aber der Grund im zweiten Falle? Mit einem Wort: Kalkmangel. Bei der chemischen Umwandlung der Natur- und Gründünger, die alle Humus bilden, entwickeln sich verschiedene Säuren, die das Leben der Erdbakterien hemmen oder gar zerstören. Letztere sind aber für ein gutes Wachstum der

Pflanzen unentbehrlich. Man merkt diesen Übelstand besonders an den jungen Pflanzen. Diese wachsen dann langsam und haben ein bleiches Aussehen. Auch manche Unkräuter zeigen uns den Kalkmangel des Bodens an. Vor allem gedeiht auf humussaurem Boden die kleine Brennessel.

Auch in physikalischer Hinsicht ist solch' ein Boden ungesund. Mit der Zeit ist er so dicht geworden, daß das Grundwasser nicht mehr emporsteigen kann: er hat seine Haarröhrenkraft eingebüßt. In Böden dieser Art kann die Luft nicht genügend eindringen. Das Leben und Treiben in ihm muß stocken. Die einzige Hilfe, die hier am Platze ist, ist eine Tiefenbearbeitung in Verbindung mit Kalkzufuhr.

Obst- und Gartenbau.

Vom Schnitt der Rosen. Es muß zunächst immer wieder darauf hingewiesen werden, daß jede Rose, gleichviel welcher Klasse sie angehört, vor dem Pflanzen kurz zurückgeschnitten werden muß. Je früher dieser Schnitt vorgenommen wird, um so besser. Im Herbst bezogene Rosen schneidet man sofort um etwa $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ der Länge der Triebe zurück. Schwache Nebentriebe entfernt



Pflanzung einer niedrigen Rose, Wurzel- und Rückschnitt der Triebe.

An den Strichen (—) a erfolgt der Rückschnitt. b ist die Veredelungsstelle, die beim Pflanzen über dem Erdboden stehen muß. c ist der Wurzelhals der Unterlage. d (—) sind die Stellen, wo die Wurzeln zurückgeschnitten werden. e ist ein Wildtrieb aus der Unterlage und wird an der Entstehungsstelle entfernt.

man ganz. Bei der Frühjahrspflanzung wird so gleich der maßgebende scharfe Rückschnitt ausgeführt. Es genügt das Stehenlassen von 2 bis 4 guten Augen. Bei Standrosen entfernt man nach Wegnahme des Winterschutzes das tote Holz, die schwachen oder schlecht gestellten oder zu alten Zweige und schneidet die Spitzen der behaltene Triebe auf eine im Verhältnis zur Wuchsstärke stehende Länge zurück, — also auf 5 bis 6 gute Augen bei starkwüchsigen Sorten; bei schwachwüchsigen Sorten schneidet man noch etwas kürzer, also auf 2 bis 4 Augen. Dies ist der Fall bei Hybrid-, Teehybrid- und Teerosen. Eine weitere wichtige Pflegearbeit ist der Sommerschnitt, durch den man eine wesentlich längere Blütezeit erzielen kann. Wenn im Spätfrühjahr der Jungtrieb in den Zustand der Knospenbildung eingetreten ist, dann schneidet man jeden dritten von den starken Trieben auf etwa die Hälfte seiner Länge zurück. Das hat zur Folge, daß die so gekürzten Triebe in einiger Zeit einen oder zwei kräftige neue Jungtriebe hervorbringen, die in ihrer ganzen Entwicklung naturgemäß um einige Wochen hinter den ersten Frühjahrstrieben zurückbleiben. Dieser erzwungene Spättrieb kommt erst in Blüte, wenn der eigentliche Frühjahrstrieb beinahe verblüht ist. Ihm schließt sich dann später wieder der Nachflor des ersten Satzes an. Wichtiges Erfordernis ist allerdings, daß alle verblühten Blumen sofort weggeschnitten

werden. Daran anschließend muß der ganze abgeblühte Zweig möglichst bald bis auf denjenigen starken Durchtrieb, der sich aus dem obersten guten Auge bildet, zurückgeschnitten werden. Ist noch kein Durchtrieb erfolgt, so wird auf das erste gute, starke Auge geschnitten. Auf keinen Fall darf der Sommerschnitt ebenso scharf ausgeführt werden wie der Winterschnitt. — Rankrosen machen von dieser Behandlung natürlich eine Ausnahme.

Gartenbaudirektor Ka.

Blattläuse auf Rosen. Schöne Rosenblüten können nur an gesunden Pflanzen gedeihen. Deshalb muß alles getan werden, was zur gesunden Entwicklung beitragen kann. Neben den bekannten, für alle Pflanzen geltenden grundsätzlichen Pflegemaßnahmen kommt in allen Fällen die Bekämpfung tierischer und pflanzlicher Schädlinge hinzu, unter denen die Rosen in erheblichem Maße zu leiden haben. Am häufigsten kommen wohl die häßlichen Blattläuse vor. Die Arten der Blattläuse sind zahlreich. Die meisten saugen an grünen Pflanzenteilen, die sich dadurch entweder verfärben, häufiger aber stark krümmen bzw. kräuseln. Da die Vermehrungsfähigkeit außerordentlich ist, ist es doppelt nötig, auf das erste Auftreten zu achten und sofort mit einem wirksamen Vernichtungsmittel vorzugehen, das in allen einschlägigen Geschäften zu haben ist. Man nehme stets nur Pflanzenschutzmittel, die vom Deutschen Pflanzenschutzdienst erprobt, anerkannt und zum Vertrieb zugelassen sind.

Bei einem Blattlausmittel kommt es vor allem auf dessen hohe Benetzungsfähigkeit an, damit die Lösung gut in die Kolonien eindringt. Da an Rosen außer Blattläusen auch noch andere Schädlinge anzutreffen sind, wie Rosenblattwespe, Miniermotte, Rosentriebbohrer, Gespinnstblattwespe, Gartenlaubkäfer u. a., ist eine Spritzung stets nützlich, zumal bekanntlich Blattläuse nie restlos getroffen werden. Besonders wenn sie in gekräuselten Blättern sitzen. In diesem Falle ist es am besten, die obersten Triebspitzen zu entfernen oder das Tauchverfahren anzuwenden, d. h. also den betreffenden Trieb in der Spritzbrühe auszuschnitten. Bei der Behandlung besonders empfindlicher Pflanzen und Sorten achte man darauf, daß die Spritztropfen nicht unnötig lange an den Blättern haften, sondern man entferne sie nach dem Spritzen durch leichtes Abklopfen. Im übrigen kann geraten werden, es an öfterem Besprühen der Pflanzen mit reinem Wasser nicht fehlen zu lassen.

Der Polsterschimmel oder die Monilia der Obstbäume.

Unter den Krankheiten der Obstbäume, die durch Pilze hervorgerufen werden, ist in erster Linie der Polsterschimmel oder die Monilia zu nennen. Von den bekannten Arten kommt Monilia fructigena mit mehr gelblichem Polsterschimmel hauptsächlich auf Äpfeln und Birnen vor. Alle Moniliaarten rufen Blüten- und Trieberkrankungen hervor, sowie auch eine Fäule der Früchte zur Reifezeit. Besonders groß ist der Schaden an den Sauerkirschen. Zur Zeit der Reife treten an den Früchten aller Obstsorten meist grauweiße Pilzpolster in der Regel in Form konzentrischer Ringe auf, wobei sich befallene Äpfel auch noch braun verfärben, oder es zeigt sich, wie es bei manchen Apfelsorten und bei Quitten der Fall sein kann, die sog. Schwarzfäule, d. h. die Früchte werden ganz schwarz und leberartig, ohne daß immer ein Pilzpolster aus dem Innern hervortritt. Die von Monilia befallenen

Früchte bleiben als sog. Mumien bis zum nächsten Frühjahr am Baume hängen und bilden gefährliche Ansteckungsherde. Diese Mumien sind unter allen Umständen zu beseitigen, am besten zu verbrennen. Auf den Mist- oder Komposthaufen gehören solche Abfälle nicht, weil sie die Erde verunreinigen



Fruchtsäule oder Polsterschimmel
der Birne

und mit dieser oder von ihr aus neue Ansteckung verursachen. Wo Monilia auftritt, müssen vor allem die befallenen Triebe bis ins gesunde Holz zurückgeschnitten, aller Abfall sorgfältig gesammelt und sofort verbrannt werden. Außer der üblichen Winterspritzung wird vor dem Aufbrechen der Knospen und kurz nach der Blüte eine Bespritzung mit Schwefelkalkbrühe oder einem Fertigmittel des Handels empfohlen.

Gartenbauinspektor Ka.

*

Gleitenschutz für die Obstleiter. Setzt man die Leiter gegen den Stamm oder gegen einen aufwärts strebenden Ast, so geschieht es leicht, daß die Leiter beim Besteigen und seitlichem Hinüberneigen ins Rutschen kommt und sich



Gleiterschutz
beim Obstpflücken

nach der Seite hin überschlägt. Um dieses seitliche Abgleiten zu verhindern, schraubt man an die obere Leiterstange ein ausgekerbtes Brettchen, wie die Zeichnung es veranschaulicht. Diese Auskerbung lehnt man nun gegen Stamm oder Ast und ein Abgleiten wird vermieden. th.

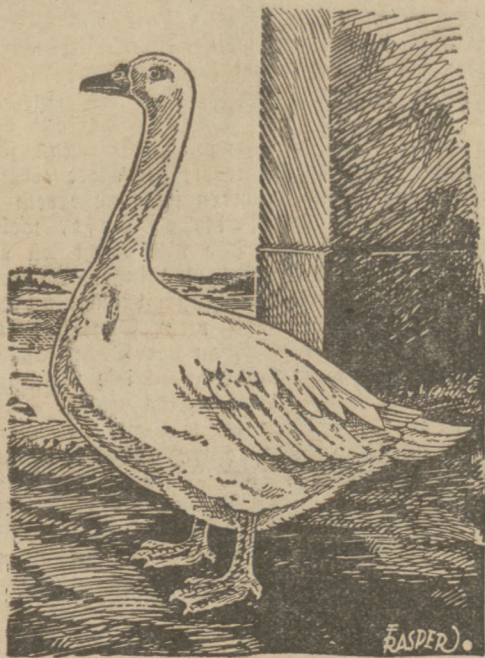
Geflügelzucht.

Welche Nachteile hat die Unterbringung des Geflügels in Großviehställen? In manchen landwirtschaftlichen Betrieben findet man noch immer, daß das Geflügel in Pferde-, Rindvieh- oder Schweineställen untergebracht ist. Das ist aber für das Geflügel (wie auch für die anderen Haustiere) von größtem Nachteil. Das Federvieh braucht vor allem einen trockenen Stall. Verläßt es nämlich in der Frühe den feuchtwarmen Großviehstall, so schlägt sich im Gefieder Feuchtigkeit nieder; die Tiere erkälten sich und werden krank. Den Hühnern fehlt außerdem die für sie notwendige Zufuhr von frischer Luft, welche das Guhn nicht entbehren kann. Tag und Nacht soll die Luft in den Hühnerstall ungehindert eindringen können, aber ohne daß Zug entsteht. Das Geflügel braucht im Verhältnis zu seiner Größe bedeutend mehr Sauerstoff als die übrigen Haustiere. Die vielfach an der Decke angebrachten Verschläge lassen meist keine gründliche Reinigung zu. Dazu fehlt es noch vielfach an der Lichtzufuhr. Sonne und Licht sind aber die größten Feinde der Bakterien. Besonders wirken die Sonnenstrahlen pilztöndend und desinifizierend, dazu wärmen und trocknen sie den Stall gründlich. Als bedentfamer Mangel in Großviehställen macht sich ferner das Fehlen eines Scharrumes fühlbar, welchen die Hühner, besonders bei schlechtem und kaltem Wetter, wo sie sich nicht im Freien aufhalten, nicht gut entbehren können. Schließlich kommt es auch nicht selten vor, daß manches Stück vom Großvieh getreten oder gedrückt wird und somit für die weitere Nutzung verloren geht. Sch.

Runkelrüben als Geflügelfutter. Allmählich kommt wieder der Herbst heran, wo der Geflügelhalter Vorsorge für das nötige Winterfutter treffen muß. Namentlich hat er auf die Beschaffung von Grünfutter bzw. Ersatz eines solchen bedacht zu sein. In manchen Gegenden spielt hierbei die Runkelrübe eine große Rolle. Wenn auch die Runkel ein vortrefflicher Grünfütterersatz ist und von den Hühnern gern genommen wird, birgt doch die ständige Verfütterung von Runkelrüben mancherlei Gefahren in sich. Die Runkelrübe enthält eine dem Hühnerorganismus schädliche Oxalsäure, die mit der Zeit auf Magen, Darm und Legeorgane nachteilig einwirkt. Man soll darum Runkelrüben nur in gewissen Zeitabschnitten, vielleicht einen Tag um den anderen, verabreichen. Mit dieser Einschränkung wirkt die Runkelfütterung vorteilhaft. Man spießt die Rüben auf ein Brett oder benützt einen besonderen Rübenhalter, wie er in einschlägigen Geschäften zu haben ist. Die Hühner bearbeiten dann die Rüben nach Kräften und kein Stück wird in den Schmutz fallen. Ganz unbedenklich kann die der Runkel verwandte Zuckerrübe täglich gegeben werden. Diese übertrifft hinsichtlich ihrer spezifischen Nährwerte die Runkelrübe bei weitem, enthält aber nicht die gefürchtete Oxalsäure und kann somit auch nicht bei dauernder Verfütterung den Tieren schädlich werden. Sch.

Zur Einschätzung der Italienergans. Ihre schönsten Zeiten bei den deutschen Züchtern hat die Italienergans hinter sich. Es mag vielleicht 40 Jahre her sein, da wurde sie wegen der Ruhezigenschaften, die sie haben sollte, hochgepriesen. Auf allen Ausstellungen sah man sie. Ich entsinne mich noch eines Schildes auf einer solchen Schau, das über ihrem Käfig beschriftet war. Darauf stand in großen Buchstaben: Italiener-Niesenschwanengans! Beste Legerin aller Gänserassen! Und heute? Heute gleichen diese Gänse dem Maerblümchen. Es wird von ihnen nicht mehr viel gesprochen. Demgemäß werden sie auch nur noch wenig gezüchtet. Dies ist vor allem in Nord- und in Mitteldeutschland so, während die Italienergans in Süddeutschland noch nicht ganz außer Kurs ist. Was hat hierzu geführt? Bleiben wir zunächst erst einmal bei ihren wirtschaftlichen Eigenschaften. Wie sieht es mit ihrer Vegetabilität aus? Ohne Zweifel ist diese gut; legen doch manche dieser Gänse 50 bis 80 Eier im Gewichte von 120 bis 200 Gramm; letzteres ist ja hauptsächlich vom Alter der Gänse abhängig. Schlimm ist es aber, daß diese Gänseart gewöhnlich gar nicht brütet, oder aber ungemein spät und wenig zuverlässig. Der Beinamen Schwanengans hat

Bei ihrem heutigen Typ Berechtigung, denn sie hat einen sehr langen, dünnen Hals. Auch daß sie aus Italien stammt, wenigstens daß wir sie von dort her bezogen haben, ist schon richtig. Freilich tragen so manche von ihnen — auch der Ganter unserer Abbildung — an der



Schnabelwurzel Reste eines Höckers, wie wir ihn bei den japanischen Höckergänsen sehen, allerdings viel besser ausgebildet. Auf alle Fälle waren die Italienergänse früher anders gebaut als jetzt. Ihr Körper, der heute eine gewisse Fülle aufweist, war ehemals schmal und lang, dazu flach und niedrig gestellt. Die Italienergänse sind lebhaft, gute Futterfresser, dabei mutig und kampfbereit; sie haben damit also auch Eigenschaften, die empfehlenswert sind.

Paul Hohmann, Zerbst.

Landwirtschaftliches.

Weißährigkeit des Hafers. Sie heißt auch Taubährigkeit, Flüßigkeit, Taubblütigkeit, Fedrigkeit usw. Diese Erscheinung ist wohl jedem Landwirt bekannt. Wenn Mitte Juli der Hafer sein Schossen beendet hat, dann sieht man am unteren Teile der Rispen „fedrige“ Gebilde, die nur aus verkümmerten Deckspelzen bestehen. Lange Zeit



sah man als Erreger die Blasenflöhe (Thrips) an. Doch weiß man heute, daß in erster Linie Wasser- und dadurch Nährstoffmangel die Ursachen sind. Man bringe also den Hafer nicht auf leichte Sandböden, pflüge stets im Herbst, vertilge fleißig das Unkraut, säe zeitig und bevorzuge Weißhafer.

Für Haus und Herd.

Pilzgerichte.

Alljährlich werden die Pilze mit Freuden begrüßt, denn sie bedeuten eine angenehme Belebung und Bereicherung des Küchenszettels. Fast jeder Monat des Jahres bietet der Hausfrau irgend etwas Neues an Obst und Gemüse, wenn aber erst die Pilze auf dem Markt erscheinen, so wird dies zu einer besonders erfreulichen Angelegenheit. Pilze sind allerdings in keiner Weise nahrhaft, dafür aber sind sie umso schmackhafter und dieser Vorzug wiegt schon einmal den Mangel an Nährwert auf.

Wer nicht ein besonders guter Pilzkennner ist, sollte sich grundsätzlich nur an bekannte Pilzsorten halten sie vor allem kaufen, nicht selbst suchen. Die Ersparnis wiegt in diesem Falle die Möglichkeit einer Vergiftung wirklich nicht auf. Für die Hausfrau gilt als wichtigstes Gebot, daß alle Pilze frisch gegessen werden müssen. Man darf sie besonders in gekochtem Zustande und an warmen Tagen nicht bis zum nächsten Tage aufheben, dabei entwickeln sich oft schon Gifstoffe.

Pilze sind schwer verdaulich. Wer einen besonders empfindlichen Magen hat, sollte auf ihren Genuß lieber ganz verzichten. In jedem Falle ist es gut, wenn sie möglichst zerkleinert werden, besonders wenn es sich um größere Exemplare handelt. Bei Morcheln empfiehlt sich dies gründliche Zerkleinern schon deshalb, weil sich dann der Sand leichter herauspülen läßt, auch enthält gerade diese Pilzart häufig allerlei Käfer, die sich in den Ritzen und Nissen festsetzen.

Pfefferlinge sind die bekannteste Pilzart. Man bereitet sie am natürlichsten, indem die Pilze, gut gewaschen und die größeren zerschnitten, in Butter weich gedünstet werden, eventuell mit wenig Wasser. Pilze sollen stets sehr weich gegessen werden. Die Sauce kann man mit ein wenig Mehl binden und vor dem Anrichten frisch gehackte Petersilie darüberstreuen. — Man kann sie auch mit saurer Sahne zubereiten. Dabei wird eine Zwiebel in feine Würfel geschnitten und mit Butter gebräunt. Dann kommen die Pilze, die gereinigt und schnell abgebrüht wurden, hinein und werden mit Salz und Pfeffer gewürzt. Etwas Mehl wird mit einem Viertelliter saurer Sahne verquirlt und unter die Masse gezogen. Dann mit Petersilie bestreuen. Als Zugabe eignen sich Nühreier, Kartoffeln und Salat.

Ragout von Pilzen. Pfefferlinge werden wie oben zubereitet unter Beigabe von reichlich saurer Sahne. Dann bringt man sie in eine Schüssel und garniert sie mit runden Fleischklößchen. Dazu neue Kartoffeln und Kopfsalat.

Steinpilze müssen besonders sorgfältig gereinigt und gewaschen werden, sie sind oft madig, das untere Ende des Stielchens wird abgeschnitten. Man schneidet sie dann in Scheiben und schmort sie genau wie die Pfefferlinge schnell gar. Ein Viertelliter süße Sahne wird mit grüner Petersilie verquirlt und über die Pilze gegossen. Als Beigabe können Kartoffelklöße dienen, Fleisch ist durchaus nicht notwendig.

Gemischter Pilzsalat. Steinpilze werden gewaschen und in Scheiben geschnitten. Man kocht sie in Salzwasser auf, läßt die Brühe erkalten und mischt unter sie 1 Eßlöffel Essig, Öl, gehackte Petersilie und einige Zwiebelringe. Dann werden die Pilze in die Brühe gegeben. Die gleiche Menge junge Nierenkartoffeln wird in der Schale gekocht, in Scheiben geschnitten, mit Petersilie überstreut und warm zu dem Salat gegeben. Dazu Fischkoteletts.

Den lästlichen Fliegenschmutz an Fenster- und Spiegelscheiben, Kronleuchtern, Bildern, Wand- und Standuhren usw. kann man dadurch verhindern, daß man die betr. Gegenstände mit Zwiebelwasser abreibt. Zwiebelwasser stellt man wie folgt her: Man schneidet so viele Zwiebeln in kleine Würfel, bis hiermit eine Obertasse gefüllt ist. Hierauf schüttet man den Inhalt der Tasse in einen Liter Wasser und läßt dieses 20 Minuten kochen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Stroß; für Anzeigen und Nekrologien: Edmund Pravaohl; Druck und Verlag von A. Dittmann. T. 3 o. v., sämtlich in Bromberg.